

Pressemitteilung, 17. November 2015



Koblenz rettet Lebensmittel!

Im Forum Mittelrhein (Zentralplatz) in Koblenz findet am 28. November 2015 der Aktionstag gegen Lebensmittelverschwendung statt. Neben Tipps zum Einkaufen, Lagern und Konservieren von Lebensmitteln erhalten Besucher Informationen zu den Themen Tierhaltung und Fleischkonsum. Ein raffiniertes Eintopf aus Gemüse und Lammfleisch wird gratis ausgegeben

Millionen Tonnen von Obst und Gemüse, Teig- und Backwaren, Fleisch und Fisch wandern in Deutschland Jahr für Jahr in den Müll. Im Durchschnitt werfen wir jährlich 82 Kilogramm Lebensmittel – etwa zwei volle Einkaufswagen – weg. Ein Großteil davon wäre eigentlich noch genießbar: vom Apfel mit Druckstellen bis zum Joghurt mit abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum. Um dieser Verschwendung entgegenzuwirken, informiert die Initiative *Zu gut für die Tonne!* des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft Verbraucher über einen wertschätzenden Umgang mit Lebensmitteln.

Beim Koblenzer Aktionstag „Koblenz rettet Lebensmittel!“ steht das Thema nachhaltiger Fleischkonsum im Fokus: Jedes Jahr landen große Mengen an Fleisch in der Tonne statt auf dem Teller. Meist werden vom Verbraucher ausschließlich so genannte „Edelteile“ nachgefragt – wie etwa Lammkeule oder Lammkotelett. Verglichen mit anderen Fleischlieferanten wie Schwein, Rind oder Huhn liegt der verzehrte Anteil des geschlachteten Tieres beim Schaf mit 33 Prozent am niedrigsten. Dabei lassen sich auch aus weniger bekannten Teilen vom Lamm schmackhafte Gerichte zubereiten. Dies wird Spitzenkoch Detlev Ueter vom Gastronomischen Bildungszentrum Koblenz am Aktionstag beweisen. Die Besucherinnen und Besucher dürfen sich auf einen schmackhaften Eintopf freuen. Während des gemeinsamen Essens informieren Experten über nachhaltige und vielfältige Landwirtschaft. Außerdem geben sie Tipps zum richtigen Lagern, Konservieren und Verarbeiten von Lebensmitteln.

Der Koblenzer Aktionstag wird von Slow Food Deutschland im Rahmen der Initiative „Zu gut für die Tonne!“ und in Kooperation mit dem Bundesverband Deutsche Tafel veranstaltet. „Wir wollen den Menschen vor Ort die Zusammenhänge zwischen Natur, Landwirtschaft und Nahrung begreiflich machen und zeigen, was sie selbst gegen die Verschwendung von Lebensmitteln tun können“, erklärt Dr. Rupert Ebner, Vorstand von Slow Food Deutschland e. V., den Hintergrund der Veranstaltung.

Zu Besuch bei Schaf und Ziege am 27. November

Am Vortag des Aktionstags lädt Slow Food zu einem Besuch bei Schaf und Ziege ein: Dabei erfahren die Teilnehmer, dass weidende Schafe und Ziegen nicht nur hochwertige Lebensmittel wie Fleisch, Milch und Käse liefern, sondern auch zur Landschaftspflege und zum Schutz der Artenvielfalt beitragen. Die Tour führt die Teilnehmer zunächst auf die Herbstweide des Wanderschäfers Helmut

Reuter inmitten der Vulkaneifel und anschließend in die Ziegenkäserei Vulkanhof.

Die Teilnahme an der Rundfahrt mit dem Bus ist kostenlos, Start- und Endpunkt ist Koblenz. Für die Tour zu Schaf und Ziege wird um Anmeldung unter projektbeauftragte@slowfood.de gebeten.

Mehr Informationen unter:

www.zugutfuerdietonne.de

www.tafel.de

www.slowfood.de

Pressekontakt

KOMPAKTMEDIEN Agentur für Kommunikation GmbH

Josefin Riemer

Telefon: 030-308811-36

Telefax: 030-308811-11

E-Mail: slowfood@kompaktmedien.de

